

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	N O R M A   B R A N Ż O W A	BN-80
	Wyroby cukiernicze trwałe Wafle suche	8097-04
		Zamiast BN-73/8097-04
		Grupa katalogowa 1242

### 1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy, Przedmiotem normy są wafle suche.

#### 1.2. Określenia

1.2.1. wafle suche - pieczywo kruche, cienkie, o dużej porowatości charakterystycznej dla wyrobu wypieczonego z płynnego, napowietrzonego ciasta.

1.2.2. Pozostałe określenia - wg PN-76/A-88000.

### 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się następujące rodzaje i odmiany wafli suchych:

#### Rodzaje

#### Odmiany

Wafle suche niesłodkie (N)	- bez dodatków (NB), - z dodatkiem (NZ),
Wafle suche słodkie (S)	- bez dodatków (SB), - z dodatkiem (SZ),

o różnych nazwach np. wafle suche popularne NB, wafle suche luksusowe NB, rurki wafłowe SB.

2.2. Przykład oznaczenia wafli suchych słodkich bez dodatków, o nazwie rurki wafłowe:

RURKI WAFLOWE SB BN-80/8097-04

### 3. WYMAGANIA

#### 3.1. Surowce

Mąka pszenna - wg PN-64/A-74022.

Mąka żytnia - wg PN-66/A-74032.

Cukier biały - wg PN-72/A-74850.

Cukier biały przemysłowy - wg PN-73/A-74857.

Mleko spożywcze - wg PN-75/A-86003.

Mleko w proszku pełne - wg PN-81/A-86024.

Mleko w proszku odtłuszczone - wg PN-81/A-86024.

Rafinowane oleje roślinne - wg PN-86/A-86908.

Tłuszcz cukierniczy - wg BN-81/8053-01.

Jaja spożywcze - wg PN-85/A-86503.

Żółtko w proszku - wg BN-74/8036-09.

Kakao - wg BN-81/8094-02.

Karmel spożywczy - wg BN-86/8083-01.

Lecytyna - wg BN-81/8054-01.

Cynamon - wg BN-68/8132-09.

Cykoria - wg BN-75/8136-04.

Sól - wg PN-80/C-84081/00.

Kwaśny węgiel sodowy - wg BN-75/6016-51.

Kwaśny węgiel amonowy - wg PN-81/C-84012.

Etylowanilina (burbonal) o następujących cechach: proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej, punkt topności 77 ÷ 78°C.

#### 3.2. Wyroby

3.2.1. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 1.

Tablica 1

Cechy	Wymagania
1	2
a) Stan opakowania	opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 5% ilościowo opakowań częściowo uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na stan higieniczny wyrobu
b) Kształt	
- wafle suche listki	prostokątny, kwadratowy lub okrągły; dopuszcza się do 5% ilościowo wafli nieznacznie uszkodzonych
- wafle suche fantazyjne	rurki, kubki, rożki, muszelki itp.; dopuszcza się do 10% ilościowo wafli nieznacznie uszkodzonych
c) Powierzchnia	bez pęknięć z odbiciem formy; dopuszcza się do 5% ilościowo wafli suchych pękniętych

Zgłoszona przez Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego dnia 11 lipca 1980 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1981 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 16/1980, poz. 62)

cd. tabl. 1

Cechy	Wymagania
1	2
d) Barwa	
- wafle suche, niesłodkie bez dodatków	żółcista, z ewentualnymi ciemniejszymi smugami
- wafle suche, niesłodkie z dodatkami	charakterystyczna dla użytego dodatku, np. wafle suche z dodatkiem kakao - barwa jasnobrązowa z ewentualnymi ciemniejszymi smugami
- wafle suche słodkie bez dodatków	żółcistobrązowa, z ewentualnymi ciemniejszymi smugami
- wafle suche słodkie z dodatkami	jak dla wafli niesłodkich z dodatkami
e) Przetóm	o równomiernej porowatości
f) Konsystencja	chrupka
g) Smakowitość (smak i zapach)	
- wafle suche słodkie i niesłodkie bez dodatków	właściwy, bez obcych posmaków i zapachów
- wafle suche słodkie i niesłodkie z dodatkami	charakterystyczny dla użytego dodatku, np. cynamonu, kakao
h) Suma wad, %, nie więcej niż	
- wafle suche listki	10
- wafle suche fantasyjne	15

**3.2.2. Wymagania fizykochemiczne - wg tabl. 2.**

Tablica 2

Wyszczególnienie	Wafle suche	
	niesłodkie	słodkie
1	2	3
a) Zawartość suchej masy, %, nie mniej niż	92,0	
b) Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, %	nie więcej niż 3,0	powyżej 3,0
c) Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze HCl, %, nie więcej niż	0,1	
d) Zawartość arsenu, mg/kg, nie więcej niż	0,2	
e) Zawartość ołowiu, mg/kg, nie więcej niż	1,0	
f) Zawartość miedzi, mg/kg, nie więcej niż	10,0	

cd. tabl. 2

Wyszczególnienie	Wafle suche	
	niesłodkie	słodkie
1	2	3
g) Zawartość cynku, mg/kg, nie więcej niż	20,0	
h) Zawartość cyny, mg/kg, nie więcej niż	20,0	

**4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT**

**4.1. Pakowanie, przechowywanie i transport - wg BN-85/8098-11.**

**4.2. Dopuszczalne odchyłki masy dla wyrobów w opakowaniach o masie netto:**

do 1000 g  $\pm 5\%$ ,

powyżej 1000 g  $\pm 3\%$ ,

nie więcej jednak niż  $\pm 0,2\%$  dostarczonej partii.

**4.3. Okres przechowywania** przy zachowaniu warunków podanych w BN-85/8098-11 rozdz. 5 i 6, w którym wafle suche powinny być zgodne z normą, licząc od daty produkcji wynosi:

a) dla wafli suchych w pudełkach blaszanych - 10 miesięcy,

b) dla wafli suchych w opakowaniach innych - 6 miesięcy.

**5. BADANIA****5.1. Program badań****5.1.1. Badania pełne****5.1.1.1. Badania organoleptyczne obejmują:**

a) sprawdzenie stanu opakowania i prawidłowości oznakowania,

b) sprawdzenie kształtu,

c) sprawdzenie powierzchni,

d) sprawdzenie barwy,

e) sprawdzenie przetómu,

f) sprawdzenie konsystencji,

g) sprawdzenie smakowitości (smaku i zapachu).

**5.1.1.2. Badania fizykochemiczne obejmują:**

a) oznaczanie zawartości suchej masy,

b) oznaczanie zawartości cukrów ogółem,

c) oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego,

d) oznaczanie zawartości arsenu,

e) oznaczanie zawartości ołowiu,

f) oznaczanie zawartości miedzi,

g) oznaczanie zawartości cynku,

h) oznaczanie zawartości cyny,

i) oznaczanie odchyłek masy.

Badania pełne należy wykonać przy produkcji nowo uruchomionej oraz przy zmianach lub remontach aparatury. Ponadto badaniami pełnymi należy objąć co najmniej raz w roku wyrób reprezentatywny dla danego rodzaju wyrobów.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania organoleptyczne wg 5.1.1.1 oraz 5.1.1.2i).

Producent powinien wykonywać badania niepełne dla każdej ilości wyrobów produkowanych na każdej zmianie.

Numer normy na opakowaniu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy.

5.2. Pobieranie próbek - wg PN-73/A-74858.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania organoleptyczne - wg BN-70/8090-13.

5.3.2. Oznaczanie zawartości suchej masy - wg PN-84/A-88027.

5.3.3. Oznaczanie zawartości cukrów ogółem - wg PN-61/A-88023.

5.3.4. Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 4N roztworze kwasu solnego - wg PN-59/A-88022.

5.3.5. Oznaczanie zawartości arsenu - wg PN-59/A-04010.

5.3.6. Oznaczanie zawartości ołowiu - wg PN-80/A-04011.

5.3.7. Oznaczanie zawartości miedzi - wg PN-80/A-04012.

5.3.8. Oznaczanie zawartości cynku - wg PN-59/A-04013.

5.3.9. Oznaczanie zawartości cyny - wg PN-80/A-04014.

5.3.10. Oznaczanie odchyłek masy - Należy zważyć kolejno zawartość 10 opakowań jednostkowych.

5.4. Ocena wyników badań. Partię wyrobu należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

KONIEC

#### INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-73/8097-04

a) Skorygowano dopuszczalną granicę zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

b) Pakowanie, przechowywanie i transport podano wg BN-76/8098-11.

3. Normy związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu

PN-80/A-04011 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Produkty spożywcze. Oznaczanie zawartości cyny

PN-73/A-74858 Wyroby cukiernicze trwałe. Pobieranie próbek

PN-76/A-88000 Wyroby cukiernicze trwałe. Nazwy i określenia

PN-59/A-88022 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie zawartości popiołu

PN-61/A-88023 Wyroby cukiernicze. Oznaczanie cukrów

PN-84/A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe. Oznaczanie zawartości suchej masy

BN-70/8090-13 Wyroby cukiernicze trwałe. Badania organoleptyczne

BN-85/8098-11 Wyroby cukiernicze trwałe. Pakowanie, przechowywanie i transport

Pozostałe normy związane podano w p. 3.1.

4. Symbol wg SWW - 2516-71.

5. Autorzy projektu normy - Jolanta Momot - Zjednoczenie Przedsiębiorstw Przemysłu Cukierniczego, Warszawa, mgr inż. Alina Molinek - Zakłady Przemysłu Cukierniczego OLZA Cieszyn.

6. Wydanie 3 - stan aktualny; lipiec 1986; uaktualniono normy związane.